

Rotbarsch mit Graupen-Risotto und Krabben

Zutaten für das Risotto (für 4 Personen):

- 150 g Perlgraupen
- 2 EL gewürfelte Schalotten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL gewürfelte Karotten
- 1 EL gewürfelte Sellerie
- 500 ml Fischfond
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Mascarpone
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 100 g Queller
- 100 g fest kochende, gewürfelte Kartoffeln
- 3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Öl in einen weiten Topf geben und die Schalottenwürfel darin farblos anschwitzen. Die Perlgraupen dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen. Den Fischfond nach und nach hineingeben und immer wieder einkochen lassen, bis das Risotto eine sämige Konsistenz bekommt. Mascarpone und Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Queller vorsichtig unterheben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze goldbraun ausbacken.

Zutaten für den Fisch:

- 800 g (mit Haut) Rotbarschfilet
- 150 g Nordseekrabbenfleisch
- 1 TL Butter
- 50 ml Fischfond
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl

Den Fisch portionieren, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl auf der Hautseite 3-4 Minuten anbraten. Umdrehen und kurz auf der Fleischseite braten.

Das Krabbenfleisch mit etwas Butter und Fischfond in einem Topf erwärmen, nicht kochen.

Anrichten:

Das Graupen-Risotto in tiefe Teller füllen und das gebratene Rotbarschfilet mittig daraufsetzen. Kartoffelwürfel und Krabbenfleisch um das Risotto herum verteilen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 21.11.2019

Koch/Köchin: Marko Krämer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen